

PUB-NO: FR002814445A1

DOCUMENT-IDENTIFIER: FR 2814445 A1

TITLE: Tray for packaging and microwave cooking of potatoes is
made from inert plastic with welded film lid

PUBN-DATE: March 29, 2002

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
LURASCHI, CHRISTIAN	N/A

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
ROBERT DURAND FRUITS ET LEGUME	FR

APPL-NO: FR00012190

APPL-DATE: September 26, 2000

PRIORITY-DATA: FR00012190A (September 26, 2000)

INT-CL (IPC): B65D081/34

EUR-CL (EPC): B65D081/34 ; A23L001/216

ABSTRACT:

CHG DATE=20020903 STATUS=O>The tray (1) is thermoformed from an inert plastic that is not subject to chemical migration during normal microwave oven use, and is packed with potatoes of a variety that will cook in about six minutes, e.g. Amandine or Cherie about 32 - 38 mm in size. The potatoes are treated chemically by thermo-nebulisation to prevent them germinating, and after packing are covered by a welded film layer.

US-PAT-NO: 5607709

DOCUMENT-IDENTIFIER: US 5607709 A

TITLE: Disposable microwavable food container

----- KWIC -----

Detailed Description Text - DETX (9):

A flat portion 32 of the lid provides space for embossed cooking instructions. For example, instructions for microwaving the food contained therein may be embossed on the flat portion 32.

① RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

⑪ N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

2 814 445

⑫ N° d'enregistrement national : **00 12190**

⑤ Int Cl⁷ : B 65 D 81/34

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

⑫ Date de dépôt : 26.09.00.

③ Priorité :

④ Date de mise à la disposition du public de la
demande : 29.03.02 Bulletin 02/13.

⑥ Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : *Ce dernier n'a pas été
établi à la date de publication de la demande.*

⑥ Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

⑦ Demandeur(s) : SOCIETE NOUVELLE ROBERT
DURAND FRUITS ET LEGUMES Société anonyme —
FR.

⑦ Inventeur(s) : LURASCHI CHRISTIAN.

⑦ Titulaire(s) :

⑦ Mandataire(s) : ROMAN.

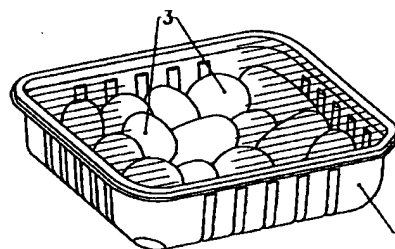
⑤ BARQUETTE DE POMMES DE TERRE POUR CUISSON AU FOUR A MICRO-ONDES.

⑤ La présente invention a pour objet une barquette de
pommes de terre pour cuisson au four à micro-ondes.

Elle consiste à conditionner des pommes de terre (3)
fraîches non épluchées, crues et lavées, à chair ferme et
peau très fine, à faible teneur en matière sèche et à cuisson
rapide, dans des barquettes (1) fermées en matière plasti-
que, à perméabilité relative anti-verdissement et anti-buée,
conformes aux normes alimentaires, à l'abri des manipula-
tion

et résistant à la chaleur engendrée lors de la cuisson
des pommes de terre dans un four à micro-ondes.

L'invention concerne le domaine industriel et commer-
cial du conditionnement et de la diffusion d'articles alimen-
taires destinés aussi bien aux particuliers qu'aux
entreprises professionnelles de restauration.



FR 2 814 445 - A1



La présente invention a pour objet une barquette de pommes de
5 terre pour cuisson au four à micro-ondes.

Elle concerne le domaine industriel et commercial du conditionnement et de la diffusion d'articles alimentaires destinés aussi bien aux particuliers qu'aux entreprises professionnelles de restauration.

10

La pomme de terre, originaire des Andes chiliennes et péruviennes, a été introduite en Europe au XVI^e siècle par les Espagnols, mais ne se répandit en France que sous Louis XVI. Elle est à présent largement cultivée et consommée sur tous les continents, en particulier en France à la suite des efforts de Parmentier.

15

Les pommes de terre sont très utilisées en alimentation humaine (tubercules cuisinés de multiples façons, purées déshydratées, chips, frites, etc.) Les recettes traditionnelles faisant appel aux pommes de terre sont extrêmement nombreuses et variées mais nécessitent des temps de cuisson importants, ce qui, en dehors des "pommes frites" limite l'utilisation de ce tubercule dans le cas de la restauration rapide qui se développe actuellement de façon très importante.

Il existe cependant à ce jour un grand nombre de conditionnements individuels de légumes, et en particulier de pommes de terre, destinés à être cuisinés rapidement, ou simplement réchauffés, par exemple dans un four à
25 micro-ondes. Mais il s'agit en général de légumes précuits ou cuisinés et baignant souvent dans l'eau, dans l'huile ou sous vide grâce à des anti oxygènes.

C'est ainsi que l'on trouve de plus en plus de sachets sous vide de pommes de terre épluchées et découpées aux formes voulues telles que bâtonnets, morceaux, tranches, etc, les sachets scellés mis dans le commerce assurant une
30 conservation satisfaisante des pommes de terre qu'ils contiennent, mais qui sont soumises avant ensachage à différents traitements de conservation ou de préparation des pommes de terre à la consommation.

Par exemple, le brevet N° FR 2 259 543, déposé par la société LESIEUR-COTELLE décrit un procédé de fabrication de pommes de terre

prétraitées à conservation prolongée, prêtes à être sautées ou frites, dans lequel
procédé les pommes de terre préalablement épluchées et découpées en bâtonnets,
morceaux, rondelles et analogues, sont traitées dans un bain contenant un agent
chimique hydrosoluble qui dégage, lors du traitement thermique mise en oeuvre au
5 cours du stade suivant du procédé, un gaz générateur de micropores dans les
pommes de terre, celles-ci étant ensuite soumises à un traitement thermique à plus
de 1000°C sous pression, après avoir été introduites dans des emballages
stérilisables, imperméables à l'air et à l'eau, que l'on met sous vide.

De tels produits, quels que soient les soins apportés à leur
10 fabrication, ne permettent pas de conserver les caractéristiques de goût et de texture
des légumes frais.

Aujourd'hui, de nombreux consommateurs, lassés des produits
industriels ou préparés de façon immuable par des chaînes internationales de
15 restaurants, aspirent à retrouver la saveur et les sensations que seuls les légumes
non traités et non dénaturés et manipulés peuvent procurer. C'est la raison pour
laquelle, les restaurants de bon niveau présentent de plus en plus souvent des
légumes peu cuits, simplement bouillis et assaisonnés d'un filet d'huile d'olive par
exemple, et pour laquelle la pomme de terre en "robe des champs" servie entière et
20 non épluchée voit son succès croître régulièrement.

L'invention a pour objectif de mettre à la disposition des amateurs
de bons légumes, des consommateurs pressés et des distributeurs exigeants des
pommes de terre de très haute qualité, non trafiquées, de calibre homogène,
25 protégées des manipulations et de toutes agressions extérieures, et dont la
préparation est extrêmement simple, facile et rapide.

Elle consiste à conditionner des pommes de terre fraîches non
épluchées, crues et lavées, à chair ferme et peau très fine, à faible teneur en matière
30 sèche et à cuisson rapide, dans des barquettes fermées en matière plastique, à
perméabilité relative anti-verdissement et anti-buée, conformes aux normes
alimentaires, à l'abri des manipulations et résistant à la chaleur engendrée lors de
la cuisson des pommes de terre dans un four à micro-ondes.

Sur les dessins annexés, donnés à titre d'exemple non limitatif d'une des formes de réalisation de l'objet de l'invention:

la figure 1 représente le fond d'une barquette vu de dessus,

la figure 2 est une coupe verticale suivant les flèches F1 de la figure

5 1,

la figure 3 montre la barquette en perspective, avant remplissage

et la figure 4 représente dans les mêmes conditions la barquette

remplie de pommes de terre et recouverte d'un film de fermeture.

10 Le dispositif, figures 1 à 4, est constitué d'une barquette composée d'un réceptacle 1 creux thermo-formé et d'un opercule 2 apte à former avec ledit réceptacle un emballage étanche destiné à contenir des pommes de terre 3.

Cet emballage correspond aux normes du contact alimentaire de la communauté européenne, et donc à l'emballage des fruits et légumes frais à 15 température ambiante et au froid. Il est étudié pour une cuisson par micro-ondes, c'est-à-dire que ses propriétés ne sont pas affectées par des températures en chaleur tournante allant jusqu'à 100°C.

La barquette sera de préférence dimensionnée pour contenir 500 grammes au moins de pommes de terre 3.

20

La matière utilisée pour le réceptacle 1 est un plastique inerte tel que le polypropylène, non sujet aux migrations chimiques, même dans le cas d'un usage normal au four micro-ondes.

Ce réceptacle comportera avantageusement sur sa périphérie des 25 nervures 4 latérales verticales de façon à pouvoir utiliser un matériau de faible épaisseur en conservant une rigidité suffisante, et le fond sera pourvu d'une série de renflements 5 permettant à l'air de circuler autour des pommes de terre 3 en les surélevant.

30 L'opercule 2 est un film en polypropylène co-extrudé anti-buée de 35 microns d'épaisseur, fixé par thermosoudage sur un rebord 6 prévu à cet effet sur le pourtour supérieur de la paroi latérale du réceptacle 1.

Les pommes de terre 3 seront d'une variété à chair ferme, à peau très fine et à faible teneur en matière sèche (amidon), d'une texture lui conférant toute l'année le goût léger et frais d'une pomme de terre nouvelle.

Il existe une variété connue répondant à ces critères, faisant l'objet
5 d'une marque déposée : "Amandine". Cette variété, d'origine française, est remarquable par sa qualité d'aspect exceptionnelle due à une couleur claire, une forme allongée très régulière, une peau très fine, sans défauts et une chair jaune pâle. Une autre variété de marque "Chérie", à peau rouge, est également conforme à ces critères.

10 Les pommes de terre "Amandine" ou "Chérie" conditionnées dans les barquettes décrites ci-avant sont cuites dans un four à micro-ondes de type courant en six minutes environ.

La fourchette de calibre préconisée et utilisée pour les pommes de
15 terre 3 est de préférence comprise entre 32 et 38 mm.

Lors du stockage, les pommes de terre seront traitées chimiquement par thermo-nébulisation contre la germination et l'eau utilisée pour leur lavage sera contrôlée sans danger pour une consommation humaine.

20 Le positionnement des divers éléments constitutifs donne à l'objet de l'invention un maximum d'effets utiles qui n'avaient pas été, à ce jour, combinés pour obtenir des dispositifs similaires.

REVENDEICATIONS

5 1°. Barquette de pommes de terre pour cuisson au four à micro-ondes, destinée aussi bien aux particuliers qu'aux entreprises professionnelles de restauration,

 caractérisée en ce que des pommes de terre (3) fraîches non épluchées, crues et lavées, à chair ferme et peau très fine, à faible teneur en matière sèche et à cuisson rapide, sont conditionnées dans une barquette en matière
10 plastique conforme aux normes alimentaires et résistant à la chaleur engendrée lors de la cuisson des dites pommes de terre dans un four à micro-ondes, ladite barquette étant constituée d'un réceptacle (1) creux thermo formé et d'un opercule (2) apte à former avec ledit réceptacle un emballage étanche.

15

 2°. Barquette de pommes de terre selon la revendication 1, se caractérisant par le fait que les pommes de terre (3) sont d'une variété permettant leur cuisson en six minutes environ dans un four à micro-ondes de type courant.

20

 3°. Barquette de pommes de terre selon l'une quelconque des revendications précédentes, se caractérisant par le fait que les pommes de terre (3) sont d'une variété ayant toute l'année le goût d'une pomme de terre nouvelle.

25

 4°. Barquette de pommes de terre selon l'une quelconque des revendications précédentes, se caractérisant par le fait que les pommes de terre (3) sont d'une variété connue sous le nom d'"Amandine".

30

 5°. Barquette de pommes de terre selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, se caractérisant par le fait que les pommes de terre (3) sont d'une variété à peau rouge connue sous le nom de "Chérie".

 6°. Barquette de pommes de terre selon l'une quelconque des revendications précédentes, se caractérisant par le fait que les pommes de terre (3) sont d'un calibre homogène compris entre 32 et 38 mm.

7°. Barquette de pommes de terre selon l'une quelconque des revendications précédentes, se caractérisant par le fait que les pommes de terre (3), lors du stockage, sont traitées chimiquement par thermo-nébulisation contre la germination.

5

8°. Barquette de pommes de terre selon l'une quelconque des revendications précédentes, se caractérisant par le fait qu'elle est réalisée dans un matériau à perméabilité sélective anti-verdissement.

10

9°. Barquette de pommes de terre selon l'une quelconque des revendications précédentes, se caractérisant par le fait que le réceptacle (1) est réalisé dans un plastique inerte tel que le polypropylène, non sujet aux migrations chimiques dans le cas d'un usage normal au four micro-ondes.

15

10°. Barquette de pommes de terre selon l'une quelconque des revendications précédentes, se caractérisant par le fait que l'opercule (2) est constitué d'un film en polypropylène co-extrudé anti-buée de 35 microns d'épaisseur fixé par thermo soudage sur un rebord (6) prévu à cet effet sur le pourtour supérieur de la paroi latérale du réceptacle (1).

20

11°. Barquette de pommes de terre selon l'une quelconque des revendications précédentes, se caractérisant par le fait que le réceptacle (1) comporte sur sa périphérie des nervures (4) latérales verticales de façon à pouvoir utiliser un matériau de faible épaisseur en conservant une rigidité suffisante.

25

12°. Barquette de pommes de terre selon l'une quelconque des revendications précédentes, se caractérisant par le fait que le fond de l'opercule (1) est pourvu d'une série de renflements (5) permettant à l'air de circuler autour des pommes de terre (3) en les surélevant.

PL. 1/1

